

seront demain dans nos assiettes

En spaghetti ou en boisson, l'algue a le vent en poupe

De longs spaghetti vert noirâtre baignant dans un mini-seau d'eau... de mer. Voyage papillaire assuré. « **Ce ne sont pas des pâtes, mais des spaghetti de jus d'algues gélifié avec des extraits d'algues** », précise Mathieu Isoard, le gérant de la société Globe Export, basée à Rosporden (Finistère), qui décroche le Grand prix innovation Produits de la mer.

Ces algues, du wakamé, sont déjà très courues dans la cuisine japonaise et coréenne. En France, elles surprennent encore. « **Le grand public n'est pas prêt**, concède Mathieu Isoard. **Ces spaghetti seront, dans un premier temps, destinées à la restauration** (dès novembre, 5 ou 6 € le kilo). **Les professionnels sauront les accommoder. Les consommateurs, eux, auraient besoin d'être accompagnés...** »

Il est vrai que l'odeur et l'aspect de ce drôle de mets ne plaident guère en sa faveur. Il suffit pourtant de rincer les pâtes à l'eau claire, puis de les réchauffer, ou pas, c'est au choix. La surprise, cette fois encore, se joue en bouche : une explosion iodée, plutôt



D'incroyables couleurs sur la table avec les spaghetti aux algues de Bretagne et la boisson bleue à la spiruline.

sympathique, à savourer à petite dose mais très originale pour réveiller une assiette de poisson.

Cerise sur le wakamé, ce plat pauvre

en calories est également dénué de gluten. Même atout santé pour la Springwave. Cette boisson française sans alcool, au goût de thé au jasmin,

est à base de spiruline. Une micro-algue réputée riche en antioxydants, oligo-éléments et minéraux. N'en jetez plus.

Quelques déceptions aussi...

La vanille en sachet mousseline

Hachée menue, cette vanille « prête à infuser » tient dans un sachet de mousseline en dosette individuelle, comme le thé. Un seul sachet contient l'équivalent de 3 à 5 gousses, à laisser infuser 30 minutes à deux heures, selon l'usage (crème, gâteau...). C'est efficace : on retrouve le goût et les savoureux petits grains noirs... Mais on se dit qu'on aurait eu aussi vite fait de gratter une vraie gousse. L'opération sent délicieusement bon et s'avère moins coûteuse. *Eurovanille (France)* : 41,67 € pour 50 sachets de 10 g.

Du blanc d'œuf, si ça vous tente



Là, c'est certain, il faut faire preuve d'imagination. Car cette bouteille 100 % blancs d'œufs fermiers liquides ne met guère en appétit. L'idée est de « gagner du temps » pour vos blancs en neige, gâteaux, etc. C'est courant dans l'agroalimentaire, mais à la maison, cela paraît moins convaincant. Finie la pêche aux coquilles d'œufs cassés maladroitement ? *Blanc d'œuf liquide pasteurisé, Naturelle (Italie)*. Prix non communiqué.

Avez-vous votre dose de farine ?

Après les dosettes de café, voici la dose de 100 g de farine bio (Decollogne, 0,90 € les 100 g) : un mini-sachet qui vise à nous faciliter la vie, tout en limitant le gaspillage. L'argument nous laisse sceptiques. La mode des mini-portions, qui multiplie les emballages, n'est jamais une bonne nouvelle pour l'environnement.

Café ou saucisse ?

Voilà une recette qui intrigue : les Autrichiens Greisinger ont inventé la saucisse sans lactose ni gluten (nous voilà rassurés), mais enrichie en taurine et en caféine. L'histoire ne dit pas si l'on risque une overdose en trempant un sandwich-saucisse dans notre café du matin... *Prix non communiqué.*

6 000 entreprises du monde entier sont réunies, dès aujourd'hui et jusqu'au 23 octobre, pour la 50^e édition du Sial, Salon international de l'alimentation (Paris Nord Villepinte). 150 000 visiteurs sont attendus.



Des spaghetti aux algues ? Ça me renvoie à mes origines tout ça : je suis gallois et notre unique spécialité culinaire, au Pays de Galles, se trouve être le *laverbread*, un pain aux algues. C'est une horreur ! (*Rires*). Si on vous en propose un jour, surtout, dites *no* !

Ken Follett

Saupoudrez le vinaigre en julienne

On dirait un râpé de... De quoi au juste ? Au premier coup d'œil, autant vous l'avouer, cette julienne de vinaigre « naturel » nous a paru bizarre. L'odeur, à l'ouverture du pot, ne nous a guère rassurés. Des effluves de vin, quand l'étiquette affiche une « julienne de vinaigre de tomate ». Mais où est la tomate ? La voilà qui apparaît enfin, en bouche. Texture fondante, piquant du vinaigre. C'est réussi. Parfait à saupoudrer sur une salade, une viande froide, une omelette chaude...

Pour varier les plaisirs, tentez les autres parfums : échalote, framboise, balsamique au miel ou à la truffe. Certes, cela existait déjà en liquide, en spray ou en mousse. Mais la ver-



sion paillettes, avouez-le, fera plus chic pour les fêtes !

Julienne de vinaigre, French Cooker (5,80 €). Grand prix épicerie salée.

Osez les churros de pommes de terre et brocolis

Ils ont l'allure des churros (des beignets en forme de gros spaghetti) se cuisent comme des churros, sentent la friture comme les churros... Mais ce ne sont pas des churros. En tout cas, pas les churros sucrés dont on se graisse les doigts dans les foires.

Ceux-là sont à base de pommes de terre, de brocolis, de poivrons rouges. Des churros salés, donc. En gros, imaginez de la purée frite, roulée en boudins... Le tout agrémenté de persil, piment d'Espelette ou basilic, histoire de relever le goût.

Drôle d'idée que voilà. Plutôt sympathique pour faire manger des lé-



gumes aux marmots. Mais pas très diététique, autant vous prévenir. Car ici le churros de brocolis se dore la pilule dans l'huile, environ trois minutes, avant de passer à table.

Churros aux recettes salées de Cité gourmande. Grand prix « surgelés » au Sial. Prix non communiqué.